Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 01:13

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/bulion-bez-chemii-100g-p-255.html



Bulion Bez Chemii 100g

Cena	**6,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies002**
Kod EAN	**5902686971818**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Bulion Bez Chemii

Bulion bez chemii charakterystyka

Nasz naturalny bulion bez dodatków chemicznych, oparty na starannie dobranych składnikach. Oto opis poszczególnych składników:

1. **Płatki Drożdżowe**: Płatki drożdżowe są bogatym źródłem białka, witamin z grupy B oraz minerałów. Dodają intensywnego smaku i aromatu umami, co przypomina smak bulionu mięsnego.
2. **Sól Morska**: Sól morska jest naturalnym źródłem soli, bogatym w minerały. Dodaje głębi smaku i równoważy inne składniki.
3. **Cebula Mielona**: Cebula mielona to aromatyczny składnik, który nadaje bulionowi bogatego, cebulowego smaku.
4. **Warzywa Suszone**: Suszone warzywa (takie jak marchew, seler, pietruszka) dodają bulionowi pełni smaku warzywnego.
5. **Czosnek Granulowany**: Czosnek granulowany wnosi do bulionu głęboki smak czosnku, bez konieczności świeżego dodatku.
6. **Cukier**: Dodatek cukru może zrównoważyć kwasowość i wzmocnić naturalny smak składników.
7. **Papryka Słodka**: Papryka słodka dodaje delikatnej słodyczy i lekkości, nadając bulionowi subtelny, przyjemny smak.
8. **Kurkuma**: Kurkuma nie tylko nadaje bulionowi pięknego złocistego koloru, ale także dodaje lekko pikantnego, korzennego aromatu.
9. **Tymianek**: Tymianek jest aromatyczną ziołą, której dodatek może wzbogacić bukiet smakowy bulionu.

To połączenie składników daje bulionowi bogaty, złożony smak, idealny do przygotowywania zup, sosów czy jako baza do innych dań. Coś takiego brzmi naprawdę smakowicie!

Bulion bez chemii zastosowanie

Bulion Bez Chemii firmy Marco Polo to doskonała baza wielu zup, które chcemy przyrządzić bez dodatku mięsa. Nie zawiera konserwantów, sztucznych barwników ani polepszaczy smaku.

Dawkowanie: 2 łyżeczki na 250ml

Oparty na naturalnych składnikach, ma wiele zastosowań w kuchni. Oto kilka sposobów, w jakie można go wykorzystać:

1. **Bulion warzywny**: Bulion ten doskonale nadaje się do przygotowywania bulionu warzywnego do zup. Dodaj kilka łyżek bulionu do gotującej się wody wraz z ulubionymi warzywami i makaronem lub ryżem, aby uzyskać pyszny domowy rosół.

2. **Dodatek do potraw**: Możesz używać tego bulionu jako dodatku smakowego do różnych potraw. Dodaj go do gotowania ryżu, kasz, soczewicy lub warzyw na parze, aby wzbogacić ich smak.

3. **Sosy i gulasze**: Bulion ten może posłużyć jako bazowy składnik do przygotowywania sosów, gulaszy czy potraw duszonych. Dodając go do potraw, doda głębi smaku i aromatu.

4. **Marynaty**: Możesz użyć tego bulionu do marynowania mięs przed pieczeniem lub grillowaniem. Zanurzenie mięsa w bulionie przed gotowaniem pozwoli mu nasiąknąć wspaniałym smakiem.

5. **Ryż i risotto**: Dodaj trochę bulionu do gotującego się ryżu lub risotto, aby nadać mu bogaty, warzywny smak.

6. **Zupki instant**: Jeśli lubisz domowe zupki instant, użyj tego bulionu jako bazowego składnika. Dodaj do gorącej wody wraz z ulubionymi makaronami i dodatkami.

7. **Dania jednogarnkowe**: Bulion ten świetnie sprawdzi się do przygotowywania dań jednogarnkowych, takich jak pilaw czy zapiekanki. Dodaj go do garnka razem z innymi składnikami i gotuj, aż wszystko będzie dobrze ugotowane i nasiąknięte aromatem bulionu.

Ponadto, bulion bez chemii jest idealnym rozwiązaniem dla osób poszukujących naturalnych i zdrowszych alternatyw dla gotowych bulionów zawierających sztuczne dodatki. Możesz eksperymentować z jego zastosowaniami, dopasowując go do swoich ulubionych dań kuchni codziennej.



Bulion bez chemii z ryżem i marchewką

Jaka jest różnica między wegetarianinem a weganinem?

Dieta wegańska wyklucza wszelkie mięso i produkty pochodzenia zwierzęcego (mięso, drób, ryby, owoce morza, nabiał i jaja), natomiast dieta wegetariańska wyklucza mięso, drób, ryby i owoce morza.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kurczak po toskańsku smakuje jak przysmak prosto z włoskiej restauracji. Mięso jest tak delikatne i soczyste, że każdy kęs po prostu rozpływa się w ustach. Sos który ma pyszny kremowy smak czosnku ze szpinakiem i suszonymi pomidorami. Danie to nie tylko smakuje niesamowicie, ale jest również bardzo łatwe do zrobienia! Kremowy sos doskonale łączy się ze sobą i wykorzystuje znane składniki, które na pewno znajdziesz w Twojej domowej spiżarni. Czytaj dalej....



Kurczak po mongolsku to szybki i pyszny przepis na kurczaka. Jego smak jest zarówno słodki, jak i pikantny. Bardzo smaczna alternatywa dla klasycznego kurczaka w złocistej skórce do którego przyprawę możecie kupić TUTAJ . Kurczak po mongolsku nazywa się tak nie ze względu na smak tylko metodę przygotowania. Zamiast gotować go na patelni, kurczaka wrzuca się do mąki kukurydzianej i pozostawia na kilka minut. Mąka ta zmiękcza mięso i sprawia, że jest aksamitne i wilgotne - pyszne! Następnie kurczaka dodaje się na patelnię, gotuje z imbirem, czosnkiem i prostym sosem z sosu sojowego, bulionu drobiowego lub bulionu bez chemii (przyprawa wegetariańska), brązowego cukru i dodatku prażonego oleju sezamowego. Czytaj dalej....



Pikantna zupa buraczana charakteryzuje się prostotą oraz szybkością w przygotowaniu. Dla miłośników ostrych potraw, przepis ten może na stałe zagościć w domowym menu. Bazą tej zupy jest bulion bez chemii firmy Marco Polo którego głównym składnikiem są nieaktywne płatki drożdżowe. Po prostu musisz spróbować! Czytaj dalej....

Kremowa meksykańska zupa z kurczaka jest bardzo smaczna i pełna meksykańskich smaków. Pyszne danie do przygotowania w wolnowarze , dzięki dość prostemu i łatwemu w przygotowaniu przepisowy danie te może na stałe zagości na Twoim stole w dni powszednie. Zupę można oczywiście przygotować również w garnku gotując ją na wolnym ogniu. Czytaj dalej....

Zupa chili z kurczakiem, podawana z pikantnym kruszonym serem pleśniowym jest wyśmienitym pomysłem na obiad. Nasz przepis jest przepyszny i na pewno wrócisz do niego nie raz. Trzeba też pamiętać o tym że jest bardzo zdrowy! Nasza zupa doprawiona czosnkiem, kminkiem, papryką o oczywiście duża ilością naszego ulubionego sosu harissa. Pamiętaj żeby powoli dodawać sos i sprawdzać za każdym razem poziom ostrości aby był odpowiedni dla Twoich kubków smakowych. Czytaj dalej....



Kiedy chcesz przygotować gulasz, tradycyjnie myślisz, że jest potrawa węgierska. Niemiecka wersja gulaszu jest pełna smaku który powinieneś spróbować. Tak naprawdę oba są świetne, ale ten obfity niemiecki nie przypomina w ogóle tego węgierskiego. To więcej niż gulasz – to przeżycie i smakuje lepiej, niż potrafię to opisać. To jedno z tych dań, które można jeść po prostu z kromką chleba bądź bułką. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Płatki Drożdżowe, Sól Morska, Cebula Mielona, Warzywa Suszone, Czosnek Granulowany, Cukier, Papryka Słodka, Kurkuma, Tymianek, Szałwia

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).